

Nuggets ràpids de pollastre, Thermomix

Els **nuggets de pollastre** és una de les **receptes de estiu** , per no tenir que està tant de temps a la cuina

No saps que fer per a sopar?

Si tens un pit de pollastre congelat i un tros de formatge tipus emmental, ja tens la solució, pots fer **nuggets de pollastre**



Ingredients:

- 1 pit de pollastre trossejat i semi congelat
- 100 g de formatge tipus emmental
- 1 ou

- sal i pebre
- farina per arrebossar
- 1 ou batut per arrebossar
- pa ratllat per arrebossar

Preparació:

1. Posa en el got el pit de pollastre semi congelat, el formatge, la sal, el pebre i l'ou. Programa **20 segons, velocitat progressiva 5-7**.
2. Retira la pasta del got, fes boletes petites i després aixafa-les amb les mans i les panses per farina, ou i pa ratllat.
3. Fregeix els nuggets en abundant oli calent i serveix calents o freds, també els pots congelar i així els tens sempre apunt.

També es poden fer al forn